

Gebrauchsanleitung
ab Seite 3

DE

Instruction manual
starting on page 17

GB

Mode d’emploi
à partir de la page 31

FR

Handleiding
vanaf pagina 45

NL

Z 02874_V0

Inhalt

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für diesen multifunktionalen Tischgrill mit auswechelbaren Platten entschieden haben. Dieses praktische Haushaltsgerät vereint drei Funktionen in einem einzigen Gerät: Sie können lecker gefüllte Sandwiches toasten, Waffeln zubereiten und Fleisch, Fisch oder Gemüse braten und grillen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit!

Sollten Sie Fragen haben, kontaktieren Sie den Kundenservice über unsere Webseite:

www.service-shopping.de



Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch des Gerätes die Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie gut auf. Bei Weitergabe des Gerätes ist diese Anleitung mit auszuhändigen. Hersteller und Importeur übernehmen keine Haftung, wenn die Angaben in dieser Anleitung nicht beachtet werden!

Im Rahmen ständiger Weiterentwicklung behalten wir uns das Recht vor, Gerät, Verpackung oder Beipackunterlagen jederzeit zu ändern.

Bitte beachten Sie: Die Abbildungen in dieser Anleitung können leicht vom tatsächlichen Produkt abweichen.

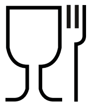
Bedeutung der Symbole in dieser Anleitung



Alle Sicherheitshinweise sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Lesen Sie diese aufmerksam durch und halten Sie sich an die Sicherheitshinweise, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



Tipps und Empfehlungen sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.



Für Lebensmittel geeignet.

Sicherheitshinweise

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Dieses Gerät ist zum Grillen und Braten von Fleisch, Fisch oder Gemüse, zum Zubereiten von Waffeln und zum Toasten von Sandwiches bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre und Tiere sind vom Gerät und Netzkabel fernzuhalten.
- Das Gerät ist für den Privatgebrauch, nicht für eine gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Nutzen Sie das Gerät nur für den angegebenen Zweck und nur wie in der Anleitung beschrieben. Jede weitere Verwendung gilt als bestimmungswidrig.



Verletzungsgefahren

- ❒ Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.
- ❒ **Achtung heiße Oberflächen!** Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den Kunststoffgriffen an. Wir empfehlen Küchenhandschuhe für den Umgang mit dem Gerät.
- ❒ **Achtung Verbrennungsgefahr!** Während des Betriebes kann heißer Dampf aus dem Gerät austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Speisen aus dem Gerät entnehmen bzw. einlegen.



Für Ihre Gesundheit

- ❒ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die einzelnen Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch (siehe Kapitel „Vor dem ersten Gebrauch“, Abschnitt „Gerät und Platten reinigen“).
- ❒ Bei dem ersten Gebrauch des Gerätes kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dies ist nichts Ungewöhnliches und beeinträchtigt nicht die Sicherheit des Gerätes.
- ❒ Reinigen Sie das Gerät und die verwendeten Platten nach jedem Gebrauch gründlich, um Keimbildung zu vermeiden.



Der richtige Standort

- ❒ Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- ❒ Stellen Sie das Gerät immer mit genügend Freiraum zu allen Seiten auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzebeständigen Untergrund.
- ❒ Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z. B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- ❒ Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser oder anderen Flüssigkeiten, um Stromschläge zu vermeiden.
- ❒ Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- ❒ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein. Die Netzspannung muss mit den technischen Daten des Gerätes übereinstimmen (siehe Kapitel „Technische Daten“).
- ❒ Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand von Tischen oder Küchentheken hängen. Es könnte jemand hängen bleiben und das Gerät herunterziehen.
- ❒ Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, direkter Sonneneinstrahlung oder Feuchtigkeit aus.



Der richtige Umgang mit dem Gerät

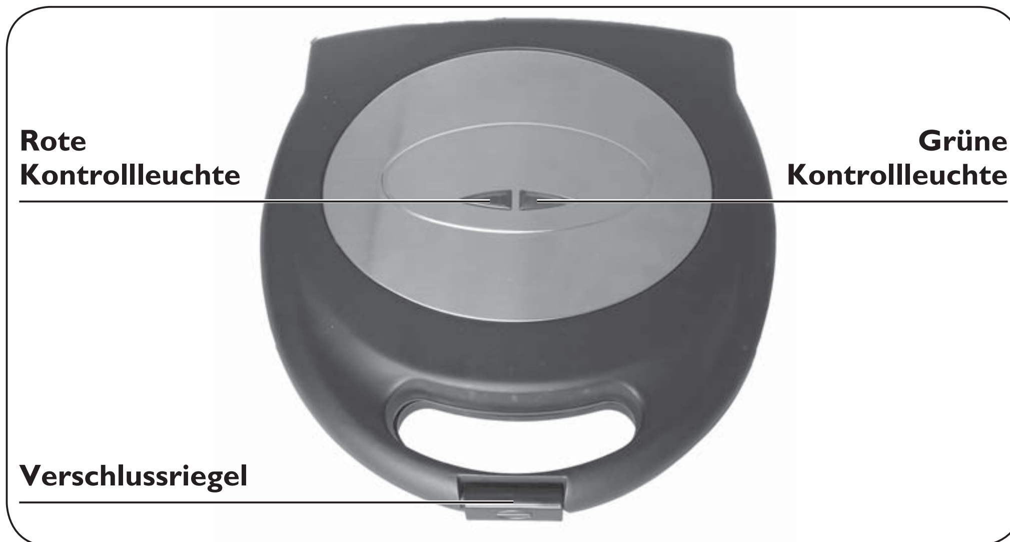
- ❒ Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- ❒ Sollte das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker defekt sein, versuchen Sie nicht, den Schaden eigenständig zu reparieren. Wenden Sie sich in Schadensfällen an einen Fachmann in Ihrer Nähe oder an den Kundenservice, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ❒ Bei Schäden / Störungen schalten Sie das Gerät sofort aus.
- ❒ Betreiben Sie das Gerät **nie** mit nur einer Platte. Es müssen immer **zwei** Platten eingelegt sein. Wenn nur eine Platte eingelegt ist, kann es zu einer Fehlfunktion des Thermostaten kommen. Das Gerät könnte sich überhitzen und einen Kurzschluss verursachen, der das Gerät beschädigt.
- ❒ Verwenden Sie ausschließlich hitzebeständige Utensilien zum Auflegen und Entnehmen der Lebensmittel. Halten Sie Metallgegenstände oder sonstige scharfkantige Gegenstände vom Gerät fern. Diese könnten die Antihaft-Beschichtung der Platten beschädigen. Wir empfehlen Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff zu verwenden.
- ❒ Verwenden Sie nur mitgeliefertes oder vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- ❒ Nahrungsmittel nicht in Alufolie, Frischhaltefolie, Plastikbeutel o. Ä. verpackt in das Gerät legen.
- ❒ Legen Sie keine brennbaren Materialien, wie z. B. Pappe, Kunststoff, Papier oder Kerzen, auf oder in das Gerät.
- ❒ Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt.
- ❒ Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Verwendung ist.
- ❒ Lassen Sie das Gerät nicht fallen und setzen Sie es keinen starken Stößen aus.
- ❒ Setzen Sie das Gerät keinen extremen Temperaturen, starken Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit oder direkter Sonneneinstrahlung aus.
- ❒ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose,
  - wenn Sie das Gerät nicht verwenden,
  - wenn während des Betriebes ein Fehler auftritt,
  - bevor Sie die Platten herausnehmen und / oder wechseln möchten,
  - bevor Sie das Gerät reinigen und / oder verstauen.
- ❒ Wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen möchten, ziehen Sie immer am Stecker und nie am Netzkabel!
- ❒ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, unterbrechen Sie sofort die Stromzufuhr.
- ❒ Spritzen Sie niemals kaltes Wasser während oder direkt nach dem Gebrauch des Geräts auf die verwendeten Platten. Dies könnte die Antihaft-Beschichtung beschädigen!
- ❒ Lassen Sie das Gerät immer genügend abkühlen, bevor Sie es reinigen und / oder verstauen.
- ❒ Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen, vor Sonne, Kinder und Tiere geschützten Ort auf.

Gewährleistungsbestimmungen

Von der Gewährleistung ausgeschlossen sind alle Mängel, die durch unsachgemäße Behandlung, Beschädigung oder Reparaturversuche entstehen. Dies gilt auch für den normalen Verschleiß.

Geräteübersicht und Lieferumfang

Gerät



Zubehör

Sandwichplatten



Grillplatten



Waffelplatten



Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie das Gerät benutzen können, müssen Sie:

- den Lieferumfang auspacken,
- das Gerät und die Platten reinigen

Lieferumfang auspacken



ACHTUNG!

❐ Erstickungsgefahr! Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern.

Packen Sie alle Teile aus und überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit (siehe Kapitel „Geräteübersicht und Lieferumfang“) und Transportschäden. Falls die Bestandteile Schäden aufweisen sollten, verwenden Sie diese nicht (!), sondern kontaktieren Sie den Kundenservice.

Gerät und Platten reinigen



ACHTUNG!

❐ Das Gerät kann mit Produktionsrückständen behaftet sein. Um gesundheitliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, reinigen Sie die einzelnen Platten gründlich vor dem ersten Gebrauch.

❐ Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten! Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker nicht ins Wasser fallen oder nass werden können.

❐ Verwenden Sie zum Reinigen des Gerätes und der Platten keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können das Gerät bzw. die Platten beschädigen.

1. Wischen Sie mit einem leicht feuchten, weichen Tuch das Gerät ab und trocknen es anschließend mit einem weichen Tuch ab.
2. Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie sie anschließend gründlich mit einem weichen Tuch ab.
3. Bevor Sie das erste Mal mit den Platten Speisen zubereiten, sollten Sie das Gerät zunächst einige Minuten **ohne Inhalt** (aber mit eingesetzten Platten!) betreiben, um eventuelle Produktionsrückstände auf den Platten durch Hitze zu beseitigen. Dabei kann es zu Geruchs- und Rauchbildung kommen. Dies ist keine Fehlfunktion und bei der ersten Nutzung normal. Diesen Vorgang müssen Sie bei allen Plattenpaaren wiederholen, wenn Sie sie das erste Mal verwenden!

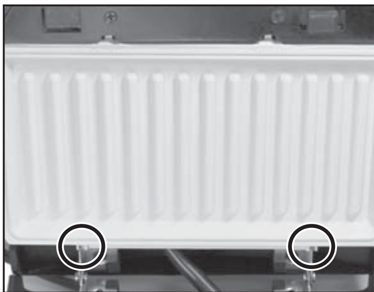
Einsetzen und Wechseln der Platten



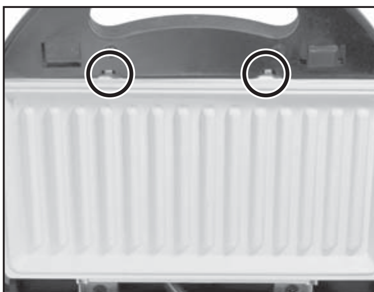
ACHTUNG!

- ❐ Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen ist, wenn Sie Platten einlegen oder wechseln möchten.
- ❐ Achten Sie darauf, dass das Gerät und die Platten vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Platten aus dem Gerät herausnehmen oder gegen ein anderes Plattenpaar auswechseln.

1. Wählen Sie ein Plattenpaar aus, das Sie einlegen möchten, öffnen Sie den Verschlussriegel und klappen Sie das Gerät auf.



2. Um eine Platte in das Gerät einzusetzen, platzieren Sie die langen Rastnasen der Platte unter den entsprechenden Halterungen im Gerät (siehe Abbildung). Dabei ist es egal, ob Sie die untere oder die obere Platte zuerst einsetzen.



3. Drücken Sie dann die Platte auf der ‚freien' Seite mit leichtem Druck in das Gerät, bis die kurzen Rastnasen der Platte hörbar einrasten (siehe Abbildung).



4. Sowohl auf dem unteren als auch auf dem oberen Teil des Gerätes befindet sich ein Schieberiegel (siehe Abbildung). Wenn Sie die Platten aus dem Gerät herausnehmen bzw. wechseln möchten, müssen Sie den Schieberiegel jeweils in Richtung des Griffes schieben und die Platte „springt" aus dem Gerät und lässt sich entfernen.

Benutzung



ACHTUNG!

- ❐ **Heiße Oberflächen!** Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und kurz nach dem Ausschalten nur an den Kunststoffgriffen an. Wir empfehlen Küchenhandschuhe für den Umgang mit dem Gerät.
- ❐ **Verbrühungsgefahr**! Aus dem Gerät kann Dampf austreten. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät öffnen oder schließen.
- ❐ Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht überfüllen! Das Gerät sollte sich immer ohne große Kraftaufwendung schließen lassen. Versuchen Sie nicht das Gerät mit Gewalt zu schließen.

❒ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät mit flüssigem Waffelteig füllen! Wenn Sie das Gerät überfüllen kann der Teig an den Seiten des Gerätes auslaufen.

❒ Betreiben Sie das Gerät **nie** mit nur einer eingesetzten Platte. Es müssen immer **zwei** Platten eingelegt sein. Wenn nur eine Platte eingelegt ist, kann es zu einer Fehlfunktion des Thermostaten kommen. Das Gerät könnte sich überhitzen und einen Kurzschluss verursachen, der das Gerät beschädigt.



Hilfreiche Tipps:

- Lassen Sie das Gerät immer vor Gebrauch vorheizen. Bereiten Sie während des Vorheizvorganges Ihre Speisen vor, die Sie zubereiten möchten.
- Wenn Sie das Gefühl haben, dass die Lebensmittel an den Platten ‚kleben' bleiben, geben Sie vor dem Auflegen der Lebensmittel einen Tropfen Öl auf die Platten und verteilen Sie ihn mit einen Backpinsel.

Sandwichplatte

Mit diesen Platten können Sie appetitlich gefüllte Sandwiches kreieren. Für die Füllung sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: von Schinken und Käse oder Pizzasauce und Mozzarella bis hin zu Füllungen mit Früchten ist alles möglich. Sie können zwei Sandwiches gleichzeitig zubereiten.

1. Setzen Sie die Sandwichplatten, wie im Kapitel „Einsetzen und Wechseln der Platten" beschrieben, in das Gerät ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3 – 5 Minuten und ist beendet, wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Bereiten Sie während des Vorheizvorgangs Ihre Sandwiches vor.



- Belegen Sie die untere Hälfte mit einer Füllung Ihrer Wahl. Platzieren Sie Ihre Füllung mittig auf der Toastscheibe. Achten Sie darauf, dass Sie nicht zu viel Füllung auf die Toastscheibe geben, da das Gerät später die Toastscheiben aufeinanderpresst und in der Mitte teilt. Die Füllung läuft andernfalls aus den Seiten des Sandwiches heraus.
- Für ein geschmackintensiveres Resultat bestreichen Sie die späteren Außenseiten der Toastscheiben mit etwas Butter oder Margarine. Die Sandwichtoasts können Ihrem Geschmack entsprechend natürlich auch ungebuttert zubereitet werden.
- Wenn Sie ‚süße' Sandwiches, z. B. mit Fruchtfüllung, zubereiten, können Sie für ein extra knuspriges Endergebnis, etwas Zucker auf die Außenseiten der Toastscheiben streuen.

5. Wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet und der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie den Verschlussriegel und klappen Sie das Gerät auf.
6. Legen Sie die bereits belegte Toastscheibe mit der mit Butter bzw. Margarine bestrichenen Seite nach unten in die untere Hälfte des Geräts und legen die zweite Toastscheibe wie einen Deckel (die mit Butter bzw. Margarine bestrichene Seite zeigt nach oben) auf die erste Toastscheibe.

7. Schließen das Gerät und sichern Sie es mit Hilfe des Verschlussriegels, damit es während des Backvorgangs geschlossen bleibt. Beachten Sie, dass während des Backvorgangs die grüne Kontrollleuchte eventuell abwechseln erlöschen und wieder aufleuchten kann. Ein Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
8. Öffnen Sie das Gerät nach ca. 2 – 3 Minuten und prüfen Sie, ob das Sandwich bereits Ihren Wünschen entspricht oder noch weiter getoastet werden muss.
9. Wenn das Sandwich fertig ist, entnehmen Sie es mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
10. Wenn Sie keine weiteren Sandwiches toasten möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Grillplatten

Mit diesen Platten können Sie das Gerät wie einen elektrischen Tischgrill verwenden. Die Platten eignen sich für die Zubereitung von Fleisch aller Art, Fisch und Gemüse.

1. Setzen Sie die Grillplatten, wie im Kapitel „Einsetzen und Auswechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3 – 5 Minuten und ist beendet, wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet und der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie den Verschlussriegel und klappen Sie das Gerät auf.
5. Legen Sie nun Ihre Speisen, wie z. B. Frikadellen für Hamburger, Hähnchenfilets oder Grillgemüse, auf die untere Grillplatte.



- Sie können Ihre Speisen sowohl bei geöffnetem als auch bei geschlossenem Grill zubereiten. Beachten Sie jedoch, dass sich bei geöffnetem Grill die Garzeit verlängert, da bei dieser Zubereitungsart mehr Hitze verloren geht.
- Wenn Sie den Grill schließen, achten Sie darauf, dass der Verschlussriegel korrekt eingerastet ist, damit der Grill während des Grillens geschlossen bleibt.
- Wenden und entnehmen Sie die Speisen nur mit Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

6. Während des Grillens kann die grüne Kontrollleuchte eventuell abwechselnd erlöschen und wieder aufleuchten. Ein Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Wenn Sie keine weiteren Speisen zubereiten möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Waffelplatten
Mit diesen Einsätzen können Sie leckere Waffeln herstellen.

1. Setzen Sie die Waffelplatten, wie im Kapitel „Einlegen und Wechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine ordnungsgemäß installierte, gut zugängliche Steckdose an. Die rote Kontrollleuchte leuchtet auf, sobald das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist.
3. Nun muss das Gerät vorheizen. Halten Sie das Gerät während dieser Zeit geschlossen. Der Vorheizvorgang dauert ca. 3 – 5 Minuten und ist beendet, wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet.
4. Wenn die grüne Kontrollleuchte aufleuchtet und der Vorheizvorgang beendet ist, öffnen Sie den Verschlussriegel und klappen Sie das Gerät auf.
5. Füllen Sie nun Ihren Waffelteig in die untere Waffelplatte. Füllen Sie nicht zu viel Teig in die Waffelplatten, damit der Teig beim Schließen des Gerätes nicht an den Seiten herausgedrückt wird.
6. Schließen das Gerät und sichern Sie es mit Hilfe des Verschlussriegels, damit es während des Backvorgangs geschlossen bleibt. Beachten Sie, dass während des Backvorgangs die grüne Kontrollleuchte eventuell abwechseln erlöschen und wieder aufleuchten kann. Ein Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten.
7. Öffnen Sie das Gerät nach ca. 5 – 6 Minuten und prüfen Sie, ob die Waffeln bereits Ihren Wünschen entsprichen oder noch weiter gebacken werden müssen.
8. Wenn die Waffeln fertig sind, entnehmen Sie sie mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.
9. Wenn Sie keine weiteren Waffeln backen möchten, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie die Platten entnehmen, reinigen und zusammen mit dem Gerät verstauen.

Rezepte

Haferflockenwaffeln mit Blaubeeren

Zutaten:

200 g	Mehl
200 g	Haferflocken (Blütenzart)
½ P.	Backpulver
½ TL	Salz
1 – 2 TL	brauner Zucker
2 EL	neutrales Speiseöl
½ TL	Zitronensaft
200 g.	Blaubeeren
ca. ½ L	Milch
1	Ei

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Waffelplatten, wie im Kapitel „Einlegen und Wechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein und lassen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Benutzung“, Abschnitt „Waffelplatten“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie Mehl, Haferflocken, Backpulver, Salz und Zucker in einer großen Schüssel miteinander.
3. Geben Sie dann Öl, Zitronensaft und das Ei hinzu. Verrühren Sie alles und geben Sie so viel Milch hinzu bis ein dickflüssiger Teig entsteht.
4. Geben Sie zum Schluss die Blaubeeren in den Teig und rühren Sie den Teig abschließend gut durch.
5. Füllen Sie den Waffelteig in die unteren Waffelplatten, schließen Sie das Gerät und backen Sie die Waffeln ca. 5 – 6 Minuten aus.
6. Entnehmen Sie die Waffeln mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Thunfisch-Grillsandwich

Zutaten:

1 Dose	Thunfisch, gut abgetropft
2	Pita-Taschen
2	Möhren, geraspelt
2 Scheiben	Gouda
n. B.	Mayonnaise
n. B.	Zwiebelpulvergewürz
n. B.	Sweet Relish (Gewürzpaste auf Basis von sauren Gurken)

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Grillplatten, wie im Kapitel „Einlegen und Wechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein und lassen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Benutzung“, Abschnitt „Grillplatten“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie Thunfisch, Möhren, Mayonnaise, Zwiebelpulvergewürz und Sweet Relish zu einem Salat.
3. Füllen Sie die Pita-Taschen mit dem Thunfischsalat und geben Sie eine Scheibe Gouda in die Pita-Taschen.
4. Legen Sie die Grillsandwiches auf die Grillplatten, schließen Sie das Gerät und sichern Sie es mit dem Verschlussriegel. Grillen Sie Ihr Sandwich ca. 5 Minuten.
5. Entnehmen Sie die Grillsandwiches mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Empanadas

Zutaten:

1 Rolle	Blätterteig
500 g	Rinderhackfleisch
1 TL	Oregano
1 TL	Kümmel
2 Zehen	Knoblauch, gehackt
1	Zwiebel, klein gewürfelt
6	grüne Oliven
ca. 125 ml	Rinderbrühe
ca. 200 ml	Tomatensauce
n. B.	Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Sandwichplatten, wie im Kapitel „Einlegen und Wechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein und lassen das Gerät, wie im Kapitel „Benutzung“, Abschnitt „Sandwichplatten“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie Rinderhackfleisch, Oregano, Kümmel, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel miteinander.
3. Braten Sie Zwiebeln und Knoblauch kurz an und geben Sie die Rinderhackmischung zusammen mit der Rinderbrühe und der Tomatensauce hinzu. Vermischen Sie alle Zutaten gut miteinander und lassen Sie alles 20 Minuten bei schwacher Hitze köcheln.
4. Fügen Sie die Oliven hinzu und lassen Sie alle Zutaten weitergaren bis alle Flüssigkeit verkocht ist.
5. Teilen Sie vier gleich große Blätterteigquadrate ab und rollen Sie diese aus. Legen Sie zwei Blätterteigquadrate auf die untere Sandwichplatte des Gerätes. Füllen Sie jede Teigtasche mit Hilfe eines kleinen Löffels und legen Sie die anderen zwei Blätterteigquadrate wie einen Deckel auf die Empanadas.
6. Schließen Sie das Gerät und sichern Sie es mit dem Verschlussriegel. Backen Sie Ihre Empanadas ca. 5 Minuten.
7. Entnehmen Sie die Empanadas mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Fleischbällchen

Zutaten:

½ Tüte	Instant Zwiebelsuppe
500 g	Rinderhackfleisch
100 g	Semmelbrösel
1	Ei
1 TL	Ketchup

Zubereitung:

1. Setzen Sie die Grillplatten, wie im Kapitel „Einlegen und Wechseln der Platten“ beschrieben, in das Gerät ein und lassen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Benutzung“, Abschnitt „Grillplatten“ beschrieben, vorheizen.
2. Vermischen Sie alle Zutaten in einer großen Schüssel miteinander und formen Sie daraus vier Fleischbällchen.
3. Legen Sie zwei Fleischbällchen auf den Grill und braten Sie die Fleischbällchen ca. 8 – 10 Minuten.
4. Entnehmen Sie die Fleischbällchen mit Hilfe von Küchenutensilien aus Holz oder Kunststoff, um die Antihaft-Beschichtung nicht zu beschädigen.

Reinigung und Aufbewahrung



ACHTUNG!

- ❒ Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose.
- ❒ Tauchen Sie nie das Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser ein.
- ❒ Die Platten sind spülmaschinengeeignet.
- ❒ Verwenden Sie zum Reinigen keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads. Diese können die Oberfläche des Gerätes bzw. die Antihaft-Beschichtung der Platten beschädigen.
- ❒ Wickeln Sie das Netzkabel niemals eng um das Gerät, wenn Sie es verstauen.

---

1. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät komplett abgekühlt und ausgeschaltet ist!
2. Nehmen Sie die Platten aus dem Gerät heraus und reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch und etwas mildem Reinigungsmittel. Trocknen Sie das Gerät anschließend mit einem weichen Handtuch ab.
3. Reinigen Sie die Platten mit warmem Wasser und etwas mildem Spülmittel oder in der Spülmaschine. Bei hartnäckigen Verschmutzungen lassen Sie die Platten etwas in warmem Seifenwasser einweichen. Trocknen Sie die Platten gründlich ab, bevor Sie sie verstauen.
4. Bewahren Sie das Gerät und die Platten an einem trockenen, sauberen, vor Kinder, Tieren und direkter Sonneneintrahlung geschützten Ort auf.

Fehlerbehebung

Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren, überprüfen Sie bitte zunächst, ob Sie ein Problem selbst beheben können. Kontaktieren Sie ansonsten den Kundenservice.

Versuchen Sie nicht, ein defektes Gerät eigenständig zu reparieren!

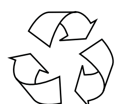
Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	• Steckt der Netzstecker richtig in der Steckdose? • Ist die Steckdose defekt? Probieren Sie eine andere Steckdose. • Überprüfen Sie die Sicherung Ihres Netzanschlusses.
Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und erlischt während der Benutzung.	Während des Backvorgangs kann die grüne Kontrollleuchte eventuell aufleuchten und erlöschen. Ein Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass das Gerät erneut heizt, um eine konstante Temperatur einzuhalten. Die ist keine Fehlfunktion!

Technische Daten

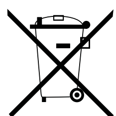
Modellnummer:	SW-072B
Artikelnummer:	Z 02874
Spannungsversorgung:	230 V~ 50 Hz
Leistung:	700 W
Schutzklasse:	I



Entsorgung



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Entsorgen Sie das Gerät umweltgerecht. Das Gerät gehört nicht in den Hausmüll. Entsorgen Sie es an einem Recyclinghof für elektrische und elektronische Altgeräte. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Gemeindeverwaltung.

Kundenservice / Importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Deutschland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) 0 – 30 Ct. / Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkpreise können abweichen.

Content

Dear customer,

We are delighted that you have decided on this multi-function tabletop grill with swappable plates. This convenient household device combines three functions in one device: You can toast sandwiches with delicious toppings, make waffles and fry and barbecue meat, fish or vegetables.

We hope you enjoy using it and the meals you prepare with it!

If you have any questions, please contact the customer service department via our website:

www.service-shopping.de



Please carefully read through the operating instructions prior to using the device for the first time and store these instructions in a safe place. These instructions are to accompany the device when it is passed on to others. The manufacturer and importer assume no liability in the event the data in these instructions have not been observed!

As part of ongoing development, we reserve the right to alter the device, packaging or enclosed documentation at any time.

Please note: The figures in these instructions may vary slightly from the actual product.

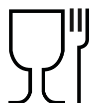
Meaning of symbols in these instructions



All safety notices are marked with this symbol. Please carefully read through and obey the safety notices in order to avoid injury to persons and damage to property.



Tips and recommendations are marked with this symbol.



Suitable for use with food.

Safety instructions

Proper use

- This device is intended for barbecuing and frying meat, fish or vegetables, for making waffles and toasting sandwiches.
- This device may be used by children ages 8 and over as well as persons with impaired physical, sensory or mental capacities or those lacking experience and/or knowledge if they are supervised or have been instructed in how to safely use the device and have understood the risks associated with operating the device. Children may not play with the device. Children may not perform cleaning or user maintenance of the device unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Keep children under 8 years of age and animals away from the device and the mains cord.
- The device is intended for domestic, not commercial use.
- Only use the device for the intended purpose and only as described in the instructions. Any other use is deemed improper.



Risks of injury

- ❒ Risk of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.
- ❒ **Attention! Hot surfaces!** Only hold the device by the plastic handles during operation and shortly after turning it off. We recommend you wear kitchen gloves when handling the device.
- ❒ **Attention! Burn hazard!** Hot steam may be emitted from the device during operation. Be careful when removing meals from the device and when inserting them.



For your health

- ❒ There may be some production residues stuck to the device. To avoid health risks, clean the individual plates thoroughly before first use (see chapter “Before first use”, section “Cleaning the device and plates”).
- ❒ It is possible that smoke and odour may be produced the first time you use the device. This is not unusual and has no bearing on the device safety.
- ❒ Clean the device and the plates after every use to prevent the build-up of germs.



The right location

- ❒ Only use the device in enclosed areas.
- ❒ Always place the device on a dry, level, solid and heat-resistant surface with adequate space on all sides.
- ❒ Maintain adequate distance to other heat sources such as stovetops or ovens in order to prevent damage to the device.
- ❒ Do not use the device when water or other liquids are nearby in order to avoid the risk of electrical shock.
- ❒ The device should never be set up and used when highly flammable materials are nearby (curtains, textiles, etc.).
- ❒ Never use the device on a stove top or if a gas source is nearby.
- ❒ Only connect the device to a properly installed socket with protective earth contacts. The socket must also be easily accessible after the device has been connected. The mains voltage must correspond to the technical data of the device (see chapter “Technical data”).
- ❒ Ensure that the connected mains cord does not pose a tripping hazard. Do not allow the mains cord to hang over the edge of tables or kitchen worktops. Someone could catch him/herself and pull down the device.
- ❒ Lay the mains cord such that it is not crushed or creased and such that it does not come into contact with hot surfaces.
- ❒ Do not subject the device to extreme temperatures, severe temperature fluctuations, direct sunlight or moisture.



Handling the device properly

- ❒ Check the device for damages prior to each use. The device may not be used if it, the mains cord or plug exhibit visible damages. Do not use the device if it had a malfunction or has fallen down.
- ❒ If the device, mains cord or mains plug are defective, do not attempt to repair the device yourself. In the event of damage, consult a qualified professional in your area or the customer service department to avoid any risks.
- ❒ In the event of damages / malfunctions, immediately deactivate the device.
- ❒ **Never** use the device with just one plate. **Two** plates must always be installed. If only one plate is installed, the thermostat could malfunction as a result. The device could overheat and short circuit resulting in damage to the device.
- ❒ Only use heat-resistant utensils for placing foods on or removing them from the device. Keep metallic objects or other objects with sharp edges away from the device. They may damage the non-stick coat of the plates. We recommend you use kitchen utensils made of wood or plastic.
- ❒ Only use the accessories included or recommended by the manufacturer.
- ❒ Do not insert foods packed in aluminium foil, cling wrap, plastic bags or similar in the device.
- ❒ Do not place flammable materials (e. g. cardboard, plastic, paper or candles) on or in the device.
- ❒ Do not leave the device unattended when in operation.
- ❒ Do not move the device while it is in use.
- ❒ Do not allow the device to fall and do not subject it to strong percussions.
- ❒ Do not subject the device to extreme temperatures, severe changes in temperature, direct sunlight or moisture.
- ❒ Remove the power plug from the socket
  - if you are not using the device,
  - if a fault occurs during operation,
  - before removing the plates and / or changing them,
  - before you clean and / or store the device.
- ❒ If you wish to remove the mains plug from the socket, never pull on the mains cable, but always on the plug!
- ❒ Never submerge the device in water or other liquids! Make sure that the device, the mains cord or the mains plug can not fall in water or are at risk of getting wet. If the device falls in water, immediately disconnect the power supply.
- ❒ Never spray cold water on the plates during or directly after using the device. This could damage the non-stick coat!
- ❒ Always allow the device to cool off completely before you clean and / or store it.
- ❒ Store the device in a clean, dry area that is out of the sun and not accessible to children and animals.

Warranty conditions

Defects arising due to improper handling, damage or attempts at repair are excluded from the warranty. This also applies to normal wear and tear.

Device overview and scope of delivery

Device



Accessories

Sandwich plates



Grill plates



Waffle plates



Prior to first use

Before you can use the device, you must:

- unpack the product contents,
- clean the device and the plates.

Unpacking the product contents



ATTENTION!

❐ Risk of suffocation! Keep the packaging material away from children and animals.

Unpack all parts and make sure that the scope of delivery is complete (see chapter "Device overview and scope of delivery") and check for any damages from transport. If you identify damages to the components, do not use them (!), instead contact the customer service department.

Cleaning the device and plates



ATTENTION!

❐ There may be some production residues stuck to the device. To avoid health risks, clean the individual plates thoroughly before first use.

❐ Never submerge the device in water or other liquids! Make sure that the device, the mains cord or the mains plug can not fall in water or are at risk of getting wet.

❐ Do not use any abrasive or scouring cleaners or cleaning pads to clean the device and the plates. They could damage the device and plates.

1. Wipe off the device with a damp, soft cloth and dry it with a soft cloth afterwards.
2. Clean the plates with warm water and a mild detergent. Then dry them off completely with a soft cloth.
3. Before preparing meals on the plates for the first time, you should turn the device on and let it operate **without contents** for a few minutes (but with the plates inserted!) in order to remove any production residue on the plates with heat. This may produce odour(s) and smoke. This is not a malfunction and is normal when using the device for the first time. You must repeat this process with all plate pairs when using them for the first time!

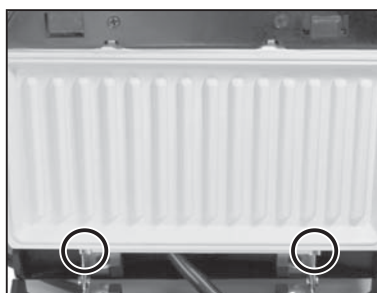
Inserting and changing the plates



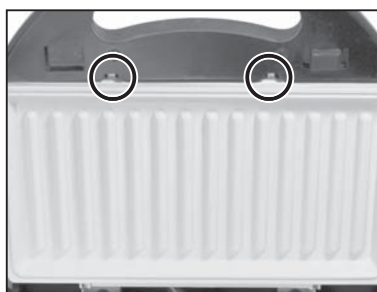
ATTENTION!

- ❒ Make sure that the device is not connected to a socket when inserting or changing the plates.
- ❒ Make sure that the device and the plates have cooled off completely before you take the plates out of the device or exchange them with another pair of plates.

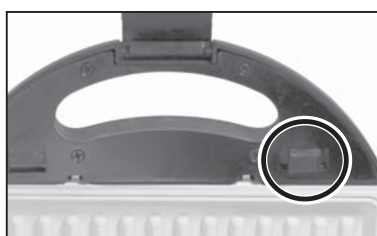
1. Select a pair of plates you would like to insert in the device, open the latch and open the device.



2. To insert a plate in the device, place the long catches of the plate under the corresponding holders in the device (see figure). It is not important whether you insert the bottom or upper plate first.



3. Then push the plate on the “open” side into the device by applying slight pressure until the short catches on the plate audibly lock into place (see figure).



4. A latch (see figure) is located on the bottom and on the top part of the device. If you would like to take the plates out of the device or change them, you must push the corresponding latch towards the handle; the plate will be ejected out of the device and can be removed.

Use



ATTENTION!

- ❒ **Hot surfaces!** Only hold the device by the plastic handles during operation and shortly after turning it off. We recommend you wear kitchen gloves when handling the device.
- ❒ **Scalding hazard!** Steam may be emitted from the device. Be careful when opening or closing the device.
- ❒ Make sure that you do not overfill the device! The device should generally be easy to close. Do not forcefully attempt to close the device!
- ❒ Be careful when filling the device with liquid waffle batter! If your overfill the device, the batter may run over the sides of the device.

❒ **Never** use the device with just one plate. **Two** plates must always been in place. If only one plate is installed, the thermostat could malfunction as a result. The device could overheat and short circuit resulting in damage to the device.



Helpful tips:

- Always let the device heat up before using it. During the pre-heating process, you can arrange the foods you would like to prepare.
- If you suspect that food is "sticking" to the plates, add a drop of oil to the plates before placing the food on them and distribute it with a pastry brush.

Sandwich plate

You can use these plates to prepare sandwiches with delicious toppings. Let your imagination run wild when it comes to toppings: from ham and cheese or pizza sauce and mozzarella up to and including fruit toppings – anything is possible. You can prepare two sandwiches at the same time.

1. Insert the sandwich plates in the device as described in the chapter "Inserting and changing the plates".
2. Connect the device to a properly installed, easily accessible socket. The red power LED will illuminate as soon as the device has been connected to a socket.
3. The device must pre-heat now. Always keep the device closed during this time. The pre-heating process takes about 3–5 minutes and has ended when the green power LED illuminates.
4. Prepare your sandwiches during the pre-heating process.



- Place a topping of your choice on the bottom half. Place the topping in the middle of the slice of toast. Make sure not to add too much of the topping to the slice of toast as the device will press the slices of toast together and cut them in half. Otherwise the topping will leak down the sides of the sandwich.
- To enhance the flavour, coat the outside of the slices of toast with a small amount of butter or margarine. Sandwich toasts can of course also be prepared without butter – whatever you prefer.
- If you are preparing "sweet" sandwiches, e.g. with fruit toppings, you can coat the outside of the toast slices with sugar for an extra crispy result.

5. When the green power LED illuminates and the pre-heating process has ended, release the latch and open the device.
6. Insert the topped slice of toast in the bottom half of the device with the side coated with butter or margarine facing down and place the second slice of toast so that it covers (with the side coated with butter or margarine facing up) the first slice of toast.
7. Close the device and lock it with the latch so that it stays closed during the baking process. Please note that the green power LED may alternately turn off and back on during the baking process. If the green power LED illuminates, this indicates that the device is reheating to maintain a constant temperature.
8. After approx. 2–3 minutes open the device to check whether the sandwich has already been toasted to perfection or whether it needs to be toasted longer.

9. When the sandwich is done, use wooden or plastic kitchen utensils to remove it to prevent damage to the non-stick coating.
10. If you do not plan to toast any other sandwiches, pull the mains plug out of the socket and let the device cool off completely before you remove and clean the plates and store them together with the device.

Grill plates

With these plates, you can use the device like an electric tabletop grill. The plates are suitable for preparing all kinds of meat, fish and vegetables.

1. Insert the grill plates in the device as described in the chapter “Inserting and changing the plates”.
2. Connect the device to a properly installed, easily accessible socket. The red power LED will illuminate as soon as the device has been connected to a socket.
3. The device must pre-heat now. Always keep the device closed during this time. The pre-heating process takes about 3–5 minutes and has ended when the green power LED illuminates.
4. When the green power LED illuminates and the pre-heating process has ended, release the latch and open the device.
5. Now place your food (e. g. patties for hamburgers, chicken fillets or vegetables) on the bottom grill plate.



- You can prepare your meals with the grill open or closed. However, please keep in mind that the cooking time is longer when the grill is open as more heat is lost when preparing meals this way.
- When you close the grill, make sure that the latch has correctly locked into place to keep the grill closed while grilling.
- Only use wooden or plastic kitchen utensils to flip or remove food to prevent damage to the non-stick coating.

6. The green power LED may alternately turn off and back on while grilling. If the green power LED illuminates, this indicates that the device is reheating to maintain a constant temperature.
7. If you do not plan to prepare any other foods, pull the mains plug out of the socket and let the device cool off completely before you remove and clean the plates and store them together with the device.

Waffle plates

You can prepare delicious waffles with these plates.

1. Insert the waffle plates in the device as described in the chapter "Inserting and changing the plates".
2. Connect the device to a properly installed, easily accessible socket. The red power LED will illuminate as soon as the device has been connected to a socket.
3. The device must pre-heat now. Always keep the device closed during this time. The pre-heating process takes about 3–5 minutes and has ended when the green power LED illuminates.
4. When the green power LED illuminates and the pre-heating process has ended, release the latch and open the device.
5. Now add the waffle batter to the bottom waffle plate. Do not overdo it so that the batter is not pressed out on the sides when you close the device.
6. Close the device and lock it with the latch so that it stays closed during the baking process. Please note that the green power LED may alternately turn off and back on during the baking process. If the green power LED illuminates, this indicates that the device is reheating to maintain a constant temperature.
7. After approx. 5–6 minutes open the device to check whether the waffles have already been baked to perfection or whether they need to be baked longer.
8. When the waffles are done, use wooden or plastic kitchen utensils to remove them to prevent damage to the non-stick coating.
9. If you do not plan to bake any other waffles, pull the mains plug out of the socket and let the device cool off completely before you remove and clean the plates and store them together with the device.

Recipes

Porridge oat waffles with blueberries

Ingredients:

200 g	flour
200 g	porridge oats (kitten-soft)
½ pinch	baking powder
½ TSP	salt
1–2 TSP	brown sugar
2 TBSP	neutral cooking oil
½ TSP	lemon juice
200 g.	blueberries
approx. ½ L	milk
1	egg

Preparation:

1. Insert the waffle plates in the device as described in the chapter "Inserting and changing the plates" and let the device preheat as described in the chapter "Use", section "Waffle plates".
2. Combine the flour, porridge oats, baking powder, salt and sugar in a large bowl.
3. Then add oil, lemon juice and the egg. Stir everything and add milk until the batter is thick.
4. Finish by adding the blueberries to the batter and then stir the batter thoroughly.
5. Add the waffle batter to the bottom waffle plates, close the device and bake the waffles for approx. 5–6 minutes.
6. Use wooden or plastic kitchen utensils to remove the waffles to prevent damage to the non-stick coating.

Grilled tuna sandwich

Ingredients:

1 tin	well-drained tuna
2	pita pockets
2	grated carrots
2 slices of	Gouda

Mayonnaise to taste

Onion powder spice to taste

Sweet relish to taste (spice paste based on pickles)

Preparation:

1. Insert the grill plates in the device as described in the chapter "Inserting and changing the plates" and let the device preheat as described in the chapter "Use", section "Grill plates".
2. Mix the tuna, carrots, mayonnaise, onion powder spice and sweet relish into a salad.
3. Fill the pita pockets with the tuna salad and add a slide of Gouda to the pita pockets.
4. Place the sandwiches on the grill plates, close the device and lock it with the latch. Grill your sandwich for about 5 minutes.
5. Use wooden or plastic kitchen utensils to remove the grilled sandwiches to prevent damage to the non-stick coating.

Empanadas

Ingredients:

1 roll	fluff pastry
500 g	ground beef
1 TSP	oregano
1 TSP	caraway
2 cloves	chopped garlic
1	finely diced onion
6	green olives
approx. 125 ml	beef broth
approx. 200 ml	tomato sauce

Salt and pepper to taste

Preparation:

1. Insert the sandwich plates in the device as described in the chapter “Inserting and changing the plates” and let the device preheat as described in the chapter “Use”, section “Sandwich plates”.
2. Mix the ground beef, oregano, caraway, salt and pepper in a large bowl.
3. Briefly sauté the onions and garlic and add the ground beef mixture with the beef broth and tomato sauce. Mix all ingredients well and let everything simmer on low heat for 20 minutes.
4. Add the olives and let all ingredients continue to cook until all the liquid has evaporated.
5. Cut the fluff pastry into four large squares and roll them out. Place two fluff pastry squares on the bottom sandwich plate of the device. Fill each pastry pocket using a small spoon and place the other two fluff pastry squares so that they cover the empanadas.
6. Close the device and lock it with the latch. Bake your empanadas for about 5 minutes.
7. Use wooden or plastic kitchen utensils to remove the empanadas to prevent damage to the non-stick coating.

Meatballs

Ingredients:

½ bag	instant onion soup
500 g	ground beef
100 g	breadcrumbs
1	egg
1 TSP	ketchup

Preparation:

1. Insert the grill plates in the device as described in the chapter "Inserting and changing the plates" and let the device preheat as described in the chapter "Use", section "Grill plates".
2. Mix all ingredients in a large bowl and shape them into four meatballs.
3. Place two meatballs on the grill and fry them for about 8–10 minutes.
4. Use wooden or plastic kitchen utensils to remove the meatballs to prevent damage to the non-stick coating.

Cleaning and storage



ATTENTION!

- ❐ Prior to each cleaning, pull the plug out of the socket.
- ❐ Never immerse the device, the mains cord or the plug in water.
- ❐ The plates are suitable for the dishwasher.
- ❐ Do not use any scouring or abrasive cleaners or cleaning pads to clean the device. They could damage the surface of the device or the non-stick coating of the plates.
- ❐ Never wind the mains cord tightly around the device when storing it.

1. Ensure that the device has completely cooled down and is deactivated!
2. Remove the plates from the device and clean the device with a damp cloth and a small amount of mild cleaner. Then dry the device with a soft towel.
3. Clean the plates with warm water and a small amount of mild detergent or in the dishwasher. If some residue is difficult to remove, soak the plates for a while in warm soapy water to soften the hardened residues. Then dry the plates thoroughly before you store them.
4. Store the device and the plates in a clean, dry area that is not exposed to direct sunlight and not accessible to children and animals.

Troubleshooting

If the device is not working properly, please check whether you are able to rectify the problem yourself first. Otherwise contact the customer service department.

Do not attempt to repair a defective device yourself!

Problem	Possible cause / solution
The device is not working.	• Is the mains plug properly connected with the socket? • Is the socket defective? Try another socket. • Check the fuse for your mains connection.
The green power LED illuminates and turns off during use.	The green power LED may turn on and off during the baking process. If the green power LED illuminates, this indicates that the device is reheating to maintain a constant temperature. This is not a malfunction!

Technical data

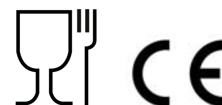
Model number: SW-072B

Product number: Z 02874

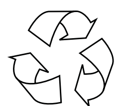
Voltage supply: 230 V~ 50 Hz

Output: 700 W

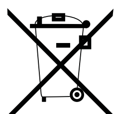
Safety class: I



Disposal



The packaging material is recyclable. Dispose of the packaging in an environmentally-friendly manner and make it available to the collection service for recyclable materials.



Dispose of the device in an environmentally-friendly manner. The device does not belong in the household waste. Dispose of it at a recycling centre for old electrical and electronic devices. For more information, please contact the administration in your community.

Customer service department / importer:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Germany
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Calls subject to a charge.

Contenu

Chère cliente, cher client,

nous nous réjouissons que vous ayez décidé d'acheter ce barbecue de table multifonction avec plaques interchangeables. Cet appareil ménager pratique allie trois fonctions en un seul appareil : Vous pouvez toaster de délicieux sandwiches garnis, préparer des gaufres et rôtir ou faire griller de la viande, du poisson ou des légumes.

Nous souhaitons que cet appareil vous donne entière satisfaction et bon appétit !

Si vous avez des questions, veuillez vous adresser au service après-vente sur notre site Internet :

www.service-shopping.de



Avant d'utiliser pour la première fois l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver précieusement. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez également lui remettre ce mode d'emploi. Le fabricant et l'importateur déclinent toute responsabilité si les indications de ce mode d'emploi ne sont pas respectées !

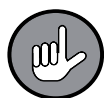
Dans le cadre de l'évolution permanente, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment l'appareil, l'emballage et les documents d'accompagnement.

Attention : Les illustrations de cette notice peuvent légèrement différer du produit effectif.

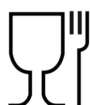
Signification des symboles contenus dans ce mode d'emploi



Toutes les consignes de sécurité sont marquées de ce symbole. Veuillez lire attentivement et entièrement ces consignes et tenez-vous en aux consignes de sécurité pour éviter les dommages corporels et matériels.



Tous les conseils et recommandations sont caractérisés par ce symbole.



Convient aux aliments.

Consignes de sécurité

Utilisation adéquate

- ❒ Cet appareil est destiné à griller et rôtir de la viande, du poisson ou des légumes, à préparer des gaufres et à toaster des sandwiches.
- ❒ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et / ou de connaissance si elles sont surveillées ou si elles sont reçu des instruction sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et si elles ont compris les dangers qui peuvent en résulter. Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien fait par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- ❒ Les enfants de moins de 8 ans et les animaux doivent être tenus éloignés de l'appareil et du câble d'alimentation.
- ❒ L'appareil est destiné à un usage en privé, pas pour une utilisation commerciale.
- ❒ Utilisez l'appareil uniquement pour le but indiqué et de la manière dont ceci est décrit dans le mode d'emploi. Toute autre utilisation est considérée comme contraire aux dispositions.



Risques de blessure

- ❐ Risque d’asphyxie ! Gardez le matériel d’emballage loin des enfants et des animaux.
- ❐ **Attention, surfaces brûlantes !** Pendant le fonctionnement et juste après l’avoir éteint, tenez l’appareil uniquement par la poignée en plastique. Nous recommandons d’utiliser des maniques pour manipuler l’appareil.
- ❐ **Attention, risque de brûlure !** Pendant le fonctionnement, de la vapeur brûlante peut s’échapper de l’appareil. Soyez prudent lorsque vous retirez respectivement déposez des aliments de respectivement dans l’appareil.



Pour votre santé

- ❐ L’appareil peut comporter des résidus de production. Afin d’éviter tout désagrément pour la santé, nettoyez chaque plaque à fond avant la première utilisation (voir chapitre « Avant la première utilisation », paragraphe « Nettoyer l’appareil et les plaques »).
- ❐ De la fumée ou des odeurs peuvent s’échapper de l’appareil lors de sa première utilisation. Ceci n’est pas inhabituel et ne perturbe en rien la sécurité de l’appareil.
- ❐ Nettoyez l’appareil et les plaques utilisées après chaque utilisation afin d’éviter la formation de microbes.



Le bon endroit d’installation

- ❐ Utilisez l’appareil uniquement dans des pièces fermées.
- ❐ Posez toujours l’appareil sur en endroit suffisamment spacieux de tous les côtés, sur une surface sèche, plate et résistant à la chaleur.
- ❐ Gardez suffisamment de distance par rapport aux autres sources de chaleur, comme par exemple les plaques de cuisson ou les fours afin d’éviter des dommages sur l’appareil.
- ❐ N’utilisez pas l’appareil à proximité d’eau ou d’autres liquides afin d’éviter toute électrocution.
- ❐ L’appareil ne devra jamais être posé et utilisé à proximité de matériaux facilement inflammables (rideaux, textiles etc.).
- ❐ N’utilisez jamais l’appareil sur une plaque de cuisson ou à proximité d’un source de gaz.
- ❐ Branchez l’appareil uniquement à une prise électrique installée selon les règles en vigueur et comportant des contacts protégés. Après le branchement, la prise doit aussi être bien accessible. La tension électrique doit correspondre aux données techniques de l’appareil (voir chapitre « Données techniques »).
- ❐ Veillez à ce que le câble d’alimentation branché ne soit pas une cause de trébuchement. Ne laissez pas pendre le câble par-dessus le bord de tables ou de plans de travail de cuisine. Quelqu’un pourrait s’y accrocher et faire tomber l’appareil.
- ❐ Posez le câble de telle manière à ce qu’il ne soit pas écrasé ni plié et qu’il n’entre pas en contact avec des surfaces brûlantes.
- ❐ N’exposez pas l’appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, au rayonnement direct du soleil ou à l’humidité.



Le bon usage de l’appareil

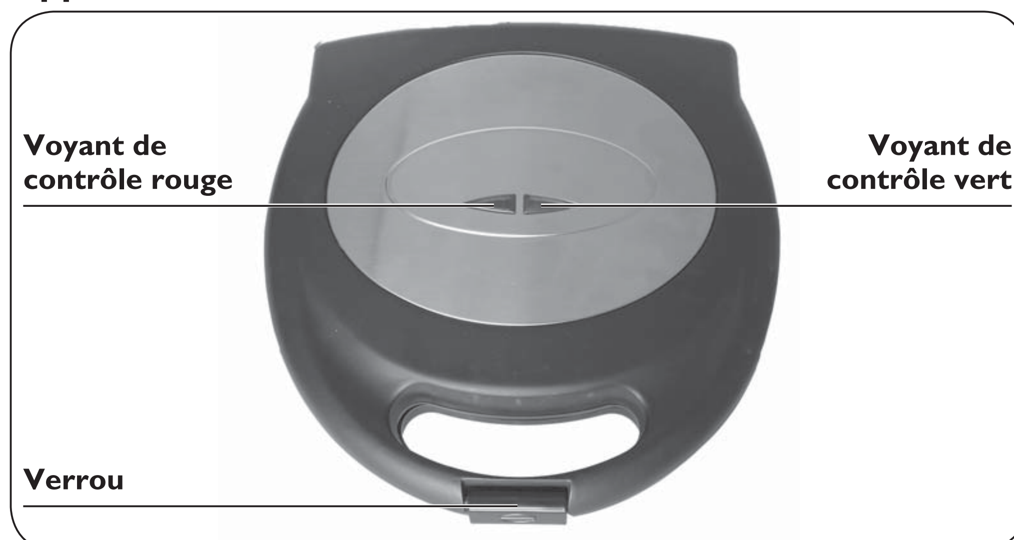
- ❒ Vérifiez avant chaque utilisation que l’appareil n’est pas endommagé. Lorsque l’appareil, le câble d’alimentation ou la fiche électrique présentent des dommages visibles, il est interdit d’utiliser l’appareil. N’utilisez pas l’appareil s’il présente un dysfonctionnement ou s’il est tombé.
- ❒ Si l’appareil, le câble d’alimentation ou la fiche électrique sont défectueux, n’essayez pas de réparer les dommages par vos propres moyens. En cas de dommages, veuillez vous adresser à un professionnel proche de chez vous ou au service après-vente pour éviter toute mise en danger.
- ❒ En cas de dommages / pannes, éteignez immédiatement l’appareil.
- ❒ **Ne faites jamais** fonctionner l’appareil avec une seule plaque. Il faut toujours placer **deux** plaques. Si une seule plaque est utilisée, ceci peut causer un dysfonctionnement du thermostat. L’appareil pourrait surchauffer et causer un court-circuit qui endommage l’appareil.
- ❒ Utilisez exclusivement des ustensiles résistant à la chaleur pour poser et prendre les aliments. Tenez éloignés de l’appareil les objets métalliques ou tout autre objet coupant. Ceux-ci pourraient endommager le revêtement anti-adhésif des plaques. Nous recommandons d’utiliser des ustensiles de cuisine en bois ou en plastique.
- ❒ Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.
- ❒ Ne pas placer dans l’appareil des aliments enveloppés dans un film en aluminium, un film de fraîcheur, un sac en plastique ou similaire.
- ❒ Ne posez aucun matériau inflammable, p. ex. du carton, du plastique, du papier ou des bougies, sur ou dans l’appareil.
- ❒ Ne laissez pas fonctionner l’appareil sans surveillance.
- ❒ Ne déplacez pas l’appareil pendant qu’il est utilisé.
- ❒ Ne laissez pas tomber l’appareil et ne l’exposez pas à de forts chocs.
- ❒ Ne soumettez pas l’appareil à des températures extrêmes, à de fortes variations de température, à l’humidité ou aux rayons directs du soleil.
- ❒ Débranchez la fiche de la prise électrique
  - lorsque vous n’utilisez pas l’appareil,
  - si, pendant le fonctionnement, une erreur survient,
  - avant de retirer et / ou de remplacer les plaques,
  - avant de nettoyer et / ou de ranger l’appareil.
- ❒ Lorsque vous souhaitez retirer la fiche électrique de la prise électrique, tirez toujours la fiche et jamais le câble !
- ❒ Ne plongez jamais l’appareil dans de l’eau ou d’autres liquides ! Assurez-vous que l’appareil, le câble d’alimentation ou la fiche ne peuvent pas tomber dans l’eau ou devenir humides. Si l’appareil devait tomber dans l’eau, interrompez immédiatement l’alimentation électrique.
- ❒ Ne projetez jamais d’eau froide sur les plaques utilisées pendant ou directement après utilisation de l’appareil. Ceci pourrait endommager le revêtement anti-adhésif !
- ❒ Laisser suffisamment refroidir l’appareil avant de le nettoyer et / ou de le ranger.
- ❒ Conservez l’appareil dans un endroit sec, propre et inaccessible pour les enfants et les animaux.

Dispositions de la garantie

Sont exclus de la garantie tous les défauts causés par une manipulation non appropriée, par un dommage ou par des tentatives de réparation par un tiers. Ceci est aussi valable pour l’usure normale.

Vue générale de l’appareil et étendue de la livraison

Appareil



Accessoires

Plaques à sandwiches



Plaques barbecue



Plaques à gaufres



Avant la première utilisation

Avant de pouvoir utiliser l'appareil, vous devez :

- déballer le contenu,
- nettoyer l'appareil et les plaques.

Déballer la marchandise livrée



ATTENTION !

❒ Risque d'asphyxie ! Gardez le matériel d'emballage loin des enfants et des animaux.

Déballez toutes les pièces et vérifiez si la livraison est complète (voir chapitre « Vue générale de l'appareil et étendue de la livraison ») et si elle ne comporte pas de dommages de transport. Si les composants comportaient des dommages, ne les utilisez pas (!) mais contactez le service après-vente.

Nettoyer l'appareil et les plaques



ATTENTION !

❒ L'appareil peut comporter des résidus de production. Afin d'éviter des gênes pour la santé, veuillez le nettoyer à fond chaque plaque avant la première utilisation.

❒ Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides ! Assurez-vous que l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche ne peuvent pas tomber dans l'eau ou devenir humides.

❒ Pour nettoyer l'appareil et les plaques, n'utilisez aucun détergent ni lingette de nettoyage agressif ou abrasif. Ceux-ci pourraient endommager l'appareil respectivement les plaques.

1. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux légèrement humide et séchez-le avec un chiffon doux.
2. Nettoyez les plaques avec de l'eau chaude et un liquide vaisselle doux. Ensuite essuyez-les à fond avec un chiffon doux.
3. Avant de préparer pour la première fois des aliments avec les plaques, vous devriez d'abord faire fonctionner l'appareil quelques minutes **sans contenu** (mais avec les plaques en place !) pour supprimer par la chaleur d'éventuels résidus de production sur les plaques. À cet effet, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager. Ceci n'est pas un dysfonctionnement mais normal lors de la première utilisation. Vous devez répéter cette opération pour toutes les paires de plaques lorsque vous les utilisez pour la première fois !

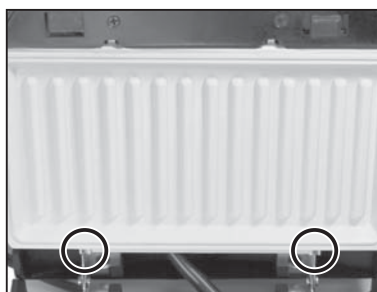
Placer et remplacer les plaques



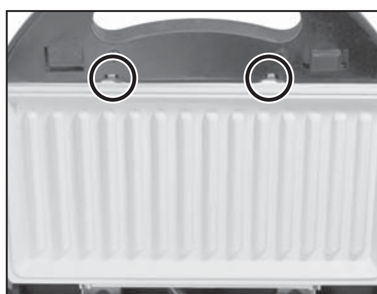
ATTENTION !

- ❒ Veillez à ce que l'appareil ne soit pas branché à une prise électrique lorsque vous mettez les plaques ou lorsque vous souhaitez les remplacer.
- ❒ Veillez à ce que l'appareil et les plaques soient complètement refroidis avant de retirer les plaques de l'appareil ou de les remplacer par une autre paire de plaques.

1. Choisissez les plaques que vous souhaitez introduire, ouvrez le verrou et rabattez le couvercle pour ouvrir l'appareil.



2. Pour placer une plaque dans l'appareil, placez le long nez de fixation de la plaque sous les supports correspondantes dans l'appareil (voir photo). Peu importe que vous placiez d'abord la plaque du haut ou celle du bas.



3. Appuyez ensuite la plaque sur le côté « libre » en appliquant une légère pression, jusqu'à ce que le nez court de fixation de la plaque s'enclenche (on doit entendre un clic) (voir photo).



4. Aussi bien sur la partie de dessous que la partie de dessus de l'appareil, il y a un verrou (voir photo). Lorsque vous souhaitez retirer respectivement remplacer les plaques de l'appareil, vous devez pousser le verrou en direction de la poignée et la plaque « saute » de l'appareil pour que vous puissiez la retirer.

Utilisation



ATTENTION !

- ❒ **Surfaces brûlantes !** Pendant le fonctionnement et juste après l'avoir éteint, tenez l'appareil uniquement par la poignée en plastique. Nous recommandons d'utiliser des maniques pour manipuler l'appareil.
- ❒ **Risque d'ébouillantement** ! De la vapeur peut s'échapper de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez l'appareil.
- ❒ Veillez à ce que l'appareil ne soit pas trop rempli ! De plus, l'appareil devra toujours se fermer sans appliquer une grande force. N'essayez pas de fermer l'appareil avec violence.
- ❒ Soyez prudent lorsque vous remplissez l'appareil avec de la pâte à gaufre liquide ! Si vous remplissez trop l'appareil, la pâte peut s'écouler sur les côtés de l'appareil.

❒ **Ne faites jamais** fonctionner l'appareil avec une seule plaque en place à l'intérieur. Il faut toujours placer **deux** plaques. Si une seule plaque est utilisée, ceci peut causer un dysfonctionnement du thermostat. L'appareil pourrait surchauffer et causer un court-circuit qui endommage l'appareil.



Conseils pratiques :

- Faites toujours préchauffer l'appareil avant utilisation. Pendant la préchauffe, préparer vos aliments que vous souhaitez cuire.
- Si vous pensez que les aliments resteront « collés » sur les plaques, avant de les déposer, mettez une goutte d'huile sur les plaques et répartissez-la avec un pinceau de cuisine.

Plaques à sandwiches

Avec ces plaques, vous pouvez créer de délicieux sandwichs garnis. Pour le garnissage, votre imagination n'a pas de limites : du jambon et fromage ou de la sauce pizza et de la mozarella jusqu'à des garnissages avec des fruits, tout est possible. Vous pouvez préparer deux sandwiches en même temps.

1. Placez dans l'appareil les plaques à sandwiches comme indiqué dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques ».
2. Branchez l'appareil à une prise électrique correctement installée et bien accessible. Le voyant lumineux rouge s'allume dès que l'appareil a été branché à une prise électrique.
3. Maintenant, vous devez préchauffer l'appareil. Pendant cet temps, gardez l'appareil fermé. Le temps de préchauffe dure environ 3 à 5 minutes et s'achève lorsque le voyant lumineux vert s'allume.
4. Pendant le temps de préchauffe, préparez vos sandwiches.



- Recouvrez la moitié inférieures avec la garniture de votre choix. Placez votre garniture au centre de la tranche de toast. Veillez à ce qu'il n'y ait pas trop de garniture sur la tranche de toast car, ensuite, l'appareil compresse les tranches et les coupes par le centre. Sinon la garniture s'écoule par les côtés du sandwiches.
- Pour obtenir un résultat intense en goût, tartinez les côtés extérieurs des tranches de toast avec un peu de beurre ou de margarine. Les toasts à sandwiches peuvent également ne pas être beurrés, en fonction de vos goûts.
- Si vous préparez des sandwiches « sucrés », par exemple avec des fruits, vous pouvez saupoudrer un peu de sucre sur l'extérieur des tranches pour obtenir un résultat croustillant.

5. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume et que la préchauffe est terminée, ouvrez le verrou et ouvrez l'appareil.
6. Posez les tranches de toasts déjà garnies avec le côté tartiné de beurre ou de margarine vers le bas dans la moitié inférieure de l'appareil et posez la deuxième tranche de toast comme un couvercle (le côté tartiné de beurre ou de margarine est orienté vers le haut) sur la première tranche de toast.

7. Fermez l'appareil et verrouillez-le à l'aide du verrou pour qu'il reste fermé pendant la cuisson. Attention : pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert peut éventuellement s'éteindre et se rallumer par intermittence. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume, ceci signifie que l'appareil chauffe de nouveau pour conserver la température constante.
8. Ouvrez l'appareil au bout d'environ 2 à 3 minutes et contrôlez si le sandwich correspond à ce que vous souhaitez ou si vous devez continuer de le toaster.
9. Lorsque le sandwich est terminé, retirez-le à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
10. Si vous ne souhaitez pas toaster d'autres sandwiches, débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de retirer les plaques, nettoyez et rangez le tout avec l'appareil.

Plaques barbecue

Avec ces plaques, vous pouvez utiliser l'appareil comme un barbecue de table électrique. Les plaques sont conçues pour faire cuire de la viande de toute sorte, du poisson et des légumes.

1. Placez dans l'appareil les plaques barbecue comme indiqué dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques ».
2. Branchez l'appareil à une prise électrique correctement installée et bien accessible. Le voyant lumineux rouge s'allume dès que l'appareil a été branché à une prise électrique.
3. Maintenant, vous devez préchauffer l'appareil. Pendant cet temps, gardez l'appareil fermé. Le temps de préchauffe dure environ 3 à 5 minutes et s'achève lorsque le voyant lumineux vert s'allume.
4. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume et que la préchauffe est terminée, ouvrez le verrou et ouvrez l'appareil.
5. Posez les aliments – par exemple des boulettes de viande pour hamburgers, des filets de poulet ou des légumes – sur la plaque du bas.



- Vous pouvez faire cuire vos aliments aussi bien avec le barbecue ouvert que fermé. Attention cependant, le temps de cuisson augmente avec le barbecue ouvert car avec ce type de préparation, il y a plus de chaleur qui s'échappe.
- Si vous fermez le barbecue, veillez à ce que le verrou soit correctement enclenché pour que le barbecue reste fermé pendant la cuisson.
- Retournez et retirez les aliments uniquement à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

6. Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert peut s'éteindre et s'allumer par intermittence. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume, ceci signifie que l'appareil chauffe de nouveau pour conserver la température constante.
7. Si vous ne souhaitez pas faire cuire d'autres aliments, débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de retirer les plaques, nettoyez et rangez le tout avec l'appareil.

Plaques à gaufres

Avec ces plaques, vous pouvez fabriquer de délicieuses gaufres.

1. Placez dans l'appareil les plaques à gaufres comme indiqué dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques ».
2. Branchez l'appareil à une prise électrique correctement installée et bien accessible. Le voyant lumineux rouge s'allume dès que l'appareil a été branché à une prise électrique.
3. Maintenant, vous devez préchauffer l'appareil. Pendant ce temps, gardez l'appareil fermé. Le temps de préchauffe dure environ 3 à 5 minutes et s'achève lorsque le voyant lumineux vert s'allume.
4. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume et que la préchauffe est terminée, ouvrez le verrou et ouvrez l'appareil.
5. Versez maintenant la pâte à gaufre dans la plaque à gaufre inférieure. Ne versez pas trop de pâte dans les plaques à gaufres pour que la pâte ne déborde pas de chaque côté lorsque vous fermez l'appareil.
6. Fermez l'appareil et verrouillez-le à l'aide du verrou pour qu'il reste fermé pendant la cuisson. Attention : pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert peut éventuellement s'éteindre et se rallumer par intermittence. Lorsque le voyant de contrôle vert s'allume, ceci signifie que l'appareil chauffe de nouveau pour conserver la température constante.
7. Ouvrez l'appareil au bout d'environ 5 à 6 minutes et contrôlez si les gaufres correspondent à ce que vous souhaitez ou si vous devez continuer de les cuire.
8. Lorsque les gaufres sont terminées, retirez-les à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.
9. Si vous ne souhaitez pas faire cuire d'autres gaufres, débranchez la fiche de la prise électrique et laissez refroidir entièrement l'appareil avant de retirer les plaques, nettoyez et rangez le tout avec l'appareil.

Recettes

Gaufres aux flocons d'avoine et aux myrtilles

Ingrédients :

200 g	de farine
200 g	de flocons d'avoir (tendres)
½ sachet	de levure en poudre
½ cuillère à café	de sel
1 à 2 CC	de sucre brun
2 CS	d'huile neutre
½ CC	de jus de citron
200 g	de myrtilles
env. ½ l	de lait
1	œuf

Préparation :

1. Placez dans l'appareil les plaques à gaufres comme décrit dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques » et faites préchauffer l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Utilisation » paragraphe « Plaques à gaufres ».
2. Mélangez la farine, les flocons d'avoine, la levure en poudre, le sel et le sucre dans un grand saladier.
3. Ajoutez ensuite l'huile, le jus de citron et l'œuf. Mélangez le tout et ajoutez du lait pour obtenir une pâte onctueuse.
4. Enfin, versez les myrtilles dans la pâte et mélangez bien le tout.
5. Versez la pâte à gaufres dans les plaques à gaufres inférieures, fermez l'appareil et laisser cuire les gaufres pendant environ 5 à 6 minutes.
6. Retirez les gaufres à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Sandwich grillé au thon

Ingrédients :

1 boîte	de thon, bien égoutté
2	poches à pita
2	carottes, râpées
2 tranches	de gouda
à volonté	mayonnaise
à volonté	poudre d'oignons
à volonté	Sweet Relish (pâte à tartiner aromatisée à base de cornichons acides)

Préparation :

1. Placez dans l'appareil les plaques barbecue comme décrit dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques » et faites préchauffer l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Utilisation » paragraphe « Plaques barbecue ».
2. Mélangez le thon, les carottes, la mayonnaise, la poudre d'oignons et le Sweet Relish pour en faire une salade.
3. Garnissez les poches à pita avec la salade de thon et placez une tranche de gouda dans les poches à pita.
4. Posez les sandwiches à griller sur les plaques barbecue, fermez l'appareil et verrouillez avec le verrou. Grillez votre sandwich pendant environ 5 minutes.
5. Retirez les sandwiches à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Empanadas

Ingrédients :

1 rouleau	de pâte feuilletée
500 g	de viande de bœuf hachée
1 CC	d'origan
1 CC	de cumin
2 gousses	d'ail, haché
1	oignon, en petits dés
6	olives vertes
env. 125 ml	de bouillon de bœuf
env. 200 ml	de sauce tomate
à volonté	sel et poivre

Préparation :

1. Placez dans l'appareil les plaques à sandwiches comme décrit dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques » et faites préchauffer l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Utilisation » paragraphe « Plaques à sandwiches ».
2. Mélangez la viande de bœuf hachée, l'origan, le cumin, le sel et le poivre dans un grand saladier.
3. Faites revenir les oignons et l'ail un court instant et ajoutez-les au mélange de viande de bœuf hachée avec le bouillon de bœuf et la sauce tomate. Mélangez bien tous les ingrédients et faites cuire le tout à petit feu pendant environ 20 minutes.
4. Ajoutez les olives et continuez de faire cuire les ingrédients jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide.
5. Coupez quatre grands carrés identiques de pâte feuilletée et déroulez-les. Posez deux carrés de pâte feuilletée sur la plaque à sandwich du bas. Garnissez chaque poche de pâte à l'aide d'une petite cuillère et posez deux autres carrés de pâte feuilletée comme un couvercle sur les empanadas.
6. Fermez l'appareil et verrouillez-le. Grillez vos empanadas pendant environ 5 minutes.
7. Retirez les empanadas à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Boulettes de viande

Ingrédients :

½ sachet	de soupe à l'oignon instantanée
500 g	de viande de bœuf hachée
100 g	de chapelure
1	œuf
1 CC	de ketchup

Préparation :

1. Placez dans l'appareil les plaques barbecue comme décrit dans le chapitre « Placer et remplacer les plaques » et faites préchauffer l'appareil comme indiqué dans le chapitre « Utilisation » paragraphe « Plaques barbecue ».
2. Mélangez tous les ingrédient dans un grand saladier et formez quatre boulettes de viande.
3. Posez deux boulettes sur le barbecue et faites les griller pendant environ 8 à 10 minutes.
4. Retirez les boulettes de viande à l'aide d'ustensiles de cuisine en bois ou en plastique pour ne pas endommager le revêtement anti-adhésif.

Nettoyage et rangement



ATTENTION !

- ❒ Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage.
- ❒ Ne plongez jamais l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau.
- ❒ Les plaques peuvent être lavées en lave-vaisselle.
- ❒ Pour nettoyer, n'utilisez aucun détergent ni serviette de nettoyage agressif ou abrasif. Ceux-ci peuvent endommager la surface de l'appareil respectivement le revêtement anti-adhésif des plaques.
- ❒ N'enroulez jamais le câble d'alimentation autour de l'appareil lorsque vous le rangez.

1. Assurez-vous que l'appareil est complètement refroidi et éteint !
2. Retirez les plaques de l'appareil et nettoyez l'appareil avec un chiffon légèrement humide et avec un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite l'appareil avec un chiffon doux.
3. Nettoyez les plaques avec de l'eau chaude et avec un peu de liquide vaisselle ou dans le lave-vaisselle. Pour la saleté récalcitrante, faites tremper les plaques pendant quelques temps dans de l'eau savonneuse chaude. Ensuite, séchez les plaques avant de les ranger.
4. Conservez l'appareil et les plaques dans un endroit sec, propre et inaccessible pour les enfants et les animaux et protégé contre les rayons directs du soleil.

Suppression des défauts

Si l’appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vérifier d’abord si vous pouvez supprimer vous-même le problème. Sinon, contactez le service après-vente.

N’essayez pas de réparer un appareil défectueux par vos propres moyens !

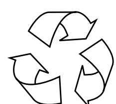
Problème	**Cause possible / solution**
L’appareil ne fonctionne pas.	• Est-ce que la fiche électrique est bien branchée ? • Est-ce que la prise électrique est défectueuse ? Branchez dans une autre prise. • Vérifiez le fusible de votre branchement au secteur.
Le voyant de contrôle vert et allumé et s’éteint pendant l’utilisation.	Pendant la cuisson, le voyant de contrôle vert peut éventuellement s’allumer et s’éteindre. Lorsque le voyant de contrôle vert s’allume, ceci signifie que l’appareil chauffe de nouveau pour conserver la température constante. Ce n’est pas un dysfonctionnement !

Données techniques

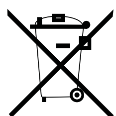
Numéro de modèle : SW-072B
Numéro de référence : Z 02874
Alimentation électrique : 230 V~ 50 Hz
Puissance : 700 W
Catégorie de protection : I



Élimination



Le matériel d’emballage peut être réutilisé. Éliminez l’emballage en respectant l’environnement en en l’apportant au service de collecte de matières recyclables.



Éliminez l’appareil en respectant l’environnement. Il ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Éliminez-le dans un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques usés. De plus amples informations sont à disposition auprès de votre municipalité.

Service après-vente / importateur :

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Allemagne
Tél. : +49 38851 314650 *)

*) Appel payant.

Inhoud

Geachte klant,

We zijn blij dat u hebt gekozen voor deze multifunctionele tafelgrill met vervangbare platen. Dit praktische huishoudtoestel verenigt drie functies in een enkel apparaat. U kunt lekker gevulde sandwiches toasten, wafels bereiden en vlees, vis of groente bakken en grillen.

Veel plezier en smakelijk!

Hebt u vragen, contacteer dan de klantenservice via onze website:

www.service-shopping.de



Lees voor het eerste gebruik van het apparaat zorgvuldig de handleiding en bewaar ze op een goede plaats. Als u het apparaat aan iemand anders geeft, moet ook deze handleiding worden overhandigd. Fabrikant en importeur zijn niet aansprakelijk als de gegevens in deze handleiding niet worden nageleefd!

In het kader van de voortdurende ontwikkeling behouden we ons het recht voor om apparaat, verpakking of bijgeleverde documenten op elk moment te wijzigen.

Houd rekening met het volgende: De afbeeldingen in deze handleiding kunnen lichtjes verschillen van het originele product.

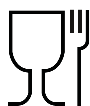
Betekenis van de symbolen in deze handleiding



Alle veiligheidsinstructies zijn aangeduid met dit symbool. Lees deze grondig en houd u aan de veiligheidsinstructies, zodat lichamelijke letsels en materiële schade worden vermeden.



Tips en adviezen zijn aangeduid met dit symbool.



Geschikt voor voedingsmiddelen.

Veiligheidsinstructies

Reglementair gebruik

❒ Dit apparaat is bestemd voor het grillen en bakken van vlees, vis of groente, voor het bereiden van wafels en het toasten van sandwiches.

❒ Dit apparaat mag door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of een gebrek aan ervaring en / of kennis worden gebruikt als ze onder toezicht staan of over het veilig gebruik van het apparaat werden geïnformeerd en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en er een persoon is die toezicht uitoefent.

❒ Kinderen jonger dan 8 jaar en dieren moeten uit de buurt worden gehouden van het apparaat en het aansluitsnoer.

❒ Het apparaat werd ontworpen voor het privégebruik, niet voor commerciële doeleinden.

❒ Gebruik het apparaat alleen voor het aangegeven doel en alleen op de manier die wordt beschreven in de handleiding. Elk ander gebruik geldt als onreglementair.



Verwondingsgevaren

- Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.
- **Opgelet, hete oppervlakken!** Raak het apparaat tijdens het gebruik en kort nadat het is uitgeschakeld uitsluitend aan de kunststofgrepen aan. We raden ovenwanten aan om het apparaat te hanteren.
- **Opgelet, verbrandingsgevaar!** Tijdens het gebruik kan er hete stoom uit het apparaat komen. Wees voorzichtig als u voedingsmiddelen uit het apparaat neemt of erin plaatst.



Voor uw gezondheid

- Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de afzonderlijke platen grondig te reinigen voor ingebruikneming (zie hoofdstuk “Voor het eerste gebruik”, afdeling “Apparaat en platen reinigen”).
- Bij het eerste gebruik van het apparaat kan er een lichte rook- of geurvorming ontstaan. Dit is niet ongewoon en beïnvloedt de veiligheid van het apparaat niet.
- Reinig het apparaat en de gebruikte platen na elk gebruik, om de vorming van bacteriën te vermijden.



De juiste standplaats

- Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimten.
- Plaats het apparaat steeds met genoeg plaats naar alle kanten op een droge, vlakke, vaste en hittebestendige ondergrond.
- Houd voldoende afstand tot warmtebronnen zoals fornuisplaten of ovens, om schade aan het apparaat te vermijden.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van water of andere vloeistoffen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat mag nooit in de buurt van licht ontvlambare materialen (gordijnen, textiel etc.) worden opgesteld en gebruikt.
- Gebruik het apparaat nooit op een kookplaat of in de buurt van een gasbron.
- Sluit het apparaat alleen aan op een reglementair geïnstalleerd geaard stopcontact. Het stopcontact moet ook na de aansluiting goed bereikbaar zijn. De netspanning moet overeenstemmen met de technische gegevens van het apparaat (zie hoofdstuk “Technische gegevens”).
- Zorg ervoor dat het aangesloten snoer geen struikelblok vormt. Laat het snoer niet over de rand van tafels of keukentabletten bungelen. Er kan iemand aan blijven hangen en het apparaat naar beneden trekken.
- Plaats het snoer zodanig, dat het niet geklemd of geplooid wordt en niet in aanraking komt met hete oppervlakken.
- Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.



De juiste hantering van het apparaat

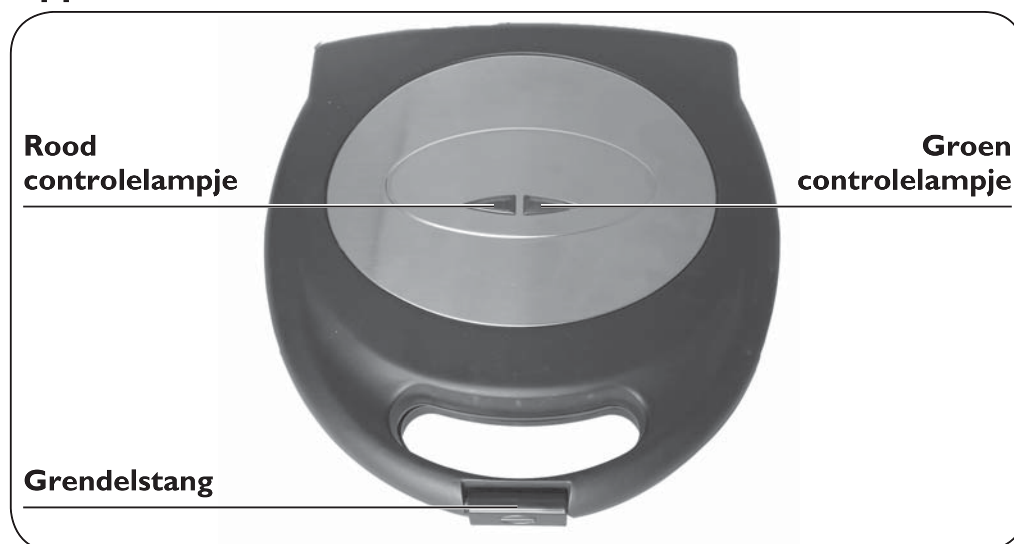
- ❐ Controleer het apparaat voor elk gebruik op beschadigingen. Als het apparaat, het snoer of de stekker zichtbare schade vertonen, mag het apparaat niet worden gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het een storing vertoonde of als het is gevallen.
- ❐ Als het apparaat, het snoer of de stekker defect zijn, probeer dan niet de schade eigenhandig te repareren. Richt u bij schade tot een specialist in uw buurt of de klantenservice om gevaar te vermijden.
- ❐ Bij schade/storingen dient u het apparaat onmiddellijk uit te schakelen.
- ❐ Gebruik het apparaat **nooit** met slechts een plaat. Er moeten steeds **twee** platen zijn geplaatst. Als er slechts een plaat is geplaatst, kan de thermostaat een storing vertonen. Het apparaat kan oververhit raken en een kortsluiting veroorzaken die het apparaat beschadigt.
- ❐ Gebruik uitsluitend hittebestendig keukengerei om voedingsmiddelen in het apparaat te leggen en eruit te nemen. Houd metalen voorwerpen of andere voorwerpen met scherpe randen weg van het apparaat. Deze kunnen de antiaanbaklaag van de platen beschadigen. We raden u aan keukengerei van hout of kunststof te gebruiken.
- ❐ Gebruik alleen meegeleverde of door de producent aanbevolen accessoires.
- ❐ Leg voedingsmiddelen die verpakt zijn in aluminiumfolie, vershoudfolie of in plastiek zakken of dergelijke niet in het apparaat.
- ❐ Leg geen brandbare materialen zoals karton, kunststof, papier of kaarsen op of in het apparaat.
- ❐ Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbewaakt achter.
- ❐ Beweeg het apparaat niet als het wordt gebruikt.
- ❐ Laat het apparaat niet vallen en stel het niet bloot aan hevige schokken.
- ❐ Stel het apparaat niet bloot aan extreme temperaturen, hevige temperatuurschommelingen, directe zonnestralen of vochtigheid.
- ❐ Trek de stekker uit het stopcontact,
  - – als u het apparaat niet gebruikt,
  - – als er tijdens het gebruik een fout optreedt,
  - – voordat u de platen wilt verwijderen en/of vervangen,
  - – voordat u het apparaat reinigt/wegbergt.
- ❐ Als u de stekker uit het stopcontact wilt trekken, trek dan steeds aan de stekker en nooit aan het snoer!
- ❐ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden. Valt het apparaat in het water, onderbreek dan meteen de stroomtoevoer.
- ❐ Spuit nooit koud water tijdens of direct na het gebruik van het apparaat op de gebruikte platen. Daardoor kan de antiaanbaklaag worden beschadigd!
- ❐ Laat het apparaat steeds volledig afkoelen, alvorens het te reinigen en/of weg te bergen.
- ❐ Bewaar het apparaat op een droge, schone, tegen de zon, kinderen en dieren beschermde plaats.

Garantiebepalingen

De garantie dekt geen gebreken die ontstaan door verkeerd gebruik, beschadiging of reparatiepogingen. Dit geldt ook voor de normale slijtage.

Overzicht van het apparaat en leveringspakket

Apparaat



Accessoires

Sandwichplaten



Grillplaten



Wafelplaten



Voor het eerste gebruik

Alvorens het apparaat te kunnen gebruiken, dient u:

- de levering uit te pakken,
- het apparaat en de platen te reinigen.

Leveringspakket uitpakken



OPGELET!

❒ Verstikkingsgevaar! Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren.

Pak alle onderdelen uit en controleer het leveringspakket op volledigheid (zie hoofdstuk “Overzicht van het apparaat en leveringspakket”) en transportschade. Als er onderdelen schade vertonen gebruikt deze dan niet (!), maar contacteer de klantenservice.

Apparaat en platen reinigen



OPGELET!

❒ Op het apparaat kunnen productieresten zijn achtergebleven. Om schade aan de gezondheid te vermijden, dient u de afzonderlijke platen grondig te reinigen voor het eerste gebruik.

❒ Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen! Zorg ervoor dat het apparaat, het snoer of de stekker niet in het water kunnen vallen of nat kunnen worden.

❒ Gebruik voor de reiniging van het apparaat en de platen geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen het apparaat of de platen beschadigen.

1. Veeg met een ietwat vochtige, zachte doek het apparaat schoon en droog het vervolgens met een zachte doek af.
2. Reinig de platen met warm water en een mild detergent. Droog ze vervolgens grondig af met een zachte doek.
3. Voordat u voor het eerst voedingsmiddelen bereidt met de platen, moet u het apparaat eerst gedurende enkele minuten **zonder inhoud** (maar met geplaatste platen!) gebruiken om eventuele productieresten op de platen door de hitte te elimineren. Daarbij kan een geur- en rookvorming optreden. Dit is geen storing en normaal bij het eerste gebruik. Deze stap moet u bij alle platenparen herhalen, als u ze voor het eerst gebruikt!

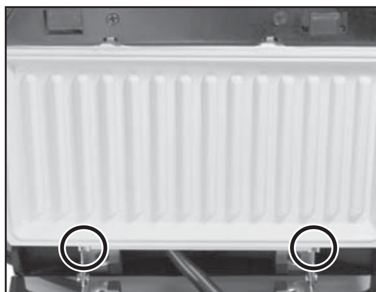
Plaatsen en vervangen van de platen



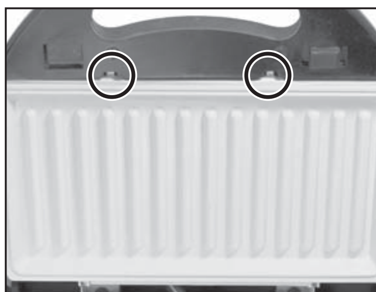
OPGELET!

- ❒ Zorg ervoor dat het apparaat niet op een stopcontact is aangesloten alvorens de platen te plaatsen of te vervangen.
- ❒ Zorg ervoor dat het apparaat en de platen volledig zijn afgekoeld voordat u de platen uit het apparaat verwijdert of vervangt door een ander platenpaar.

1. Kies een platenpaar dat u wilt plaatsen, open de grendelstang en klap het apparaat open.



2. Om een plaat in het apparaat te plaatsen, zet u de lange vergrendelclips van de plaat onder de betreffende houders in het apparaat (zie afbeelding). Het maakt niet uit of u de onderste of bovenste plaat eerst plaatst.



3. Druk dan de plaat op de “vrije” kant met ietwat kracht in het apparaat tot de korte vergrendelclips van de plaat hoorbaar vastklikken (zie afbeelding).



4. Zowel op het onderste als het bovenste gedeelte van het apparaat bevindt zich een schuifgrendel (zie afbeelding). Als u de platen uit het apparaat wilt nemen of vervangen, moet u de schuifgrendel telkens in de richting van de greep schuiven en de plaat “springt” dan uit het apparaat en kan worden verwijderd.

Gebruik



OPGELET!

- ❒ **Hete oppervlakken!** Raak het apparaat tijdens het gebruik en kort nadat het is uitgeschakeld uitsluitend enkel aan de kunststofgrepen aan. We raden ovenwanten aan om het apparaat te hanteren.
- ❒ **Verbrandingsgevaar!** Uit het apparaat kan stoom komen. Wees voorzichtig als u het apparaat opent of sluit.
- ❒ Zorg ervoor dat u het apparaat niet te vol doet! Het apparaat moet steeds zonder veel kracht kunnen worden gesloten. Probeer niet het apparaat met geweld te sluiten.
- ❒ Wees voorzichtig als u het apparaat met vloeibaar wafelbeslag vult! Als u het apparaat te vol doet, kan het deeg aan de zijkanten van het apparaat uitlopen.

❒ Gebruik het apparaat **nooit** met slechts een plaat. Er moeten steeds **twee** platen zijn geplaatst. Als er slechts een plaat is geplaatst, kan de thermostaat een storing vertonen. Het apparaat kan oververhit raken en een kortsluiting veroorzaken die het apparaat beschadigt.



Nuttige tips:

- Laat het apparaat altijd voorverwarmen voordat u het gebruikt. Prepareer tijdens het opwarmen uw voedingsmiddelen alvorens ze te bereiden.
- Als u denkt dat de voedingsmiddelen aan de platen zullen blijven "kleven", doe dan een drupje olie op de platen en verdeel de olie met een bakpenseel alvorens de voedingsmiddelen erop te leggen.

Sandwichplaat

Met deze platen kunt u smaakvol gevulde sandwiches creëren. Voor de vulling kent uw fantasie geen grenzen: van ham en kaas of pizzasaus en mozarella tot vullingen met vruchten is alles mogelijk. U kunt twee sandwiches tegelijk bereiden.

1. Plaat de sandwichplaten, zoals beschreven in hoofdstuk "Plaatsen en vervangen van de platen" in het apparaat.
2. Sluit het apparaat slechts aan op een reglementair geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact. Het rode controlelampje brandt, zodra het apparaat aangesloten werd op een stopcontact.
3. Nu moet het apparaat voorverwarmen. Houd het apparaat tijdens deze tijd dicht. De verwarmingsfase duurt ca. 3 – 5 minuten en is beëindigd als het groene controlelampje brandt.
4. Prepareer de sandwiches tijdens het voorverwarmen.



- Beleg de onderste helft met een vulling naar keuze. Plaats de vulling in het midden op de toast. Zorg ervoor dat u niet te veel vulling op de toast doet, omdat het apparaat later de toasts samendrukt en in het midden deelt. De vulling loopt er anders aan de zijkanten van de sandwich uit.
- Voor een meer smaakvol resultaat smeert de buitenkanten van de toast met een beetje boter of margarine in. De sandwichtoasts kunnen naar uw smaak natuurlijk ook niet beboterd worden bereid.
- Als u "zoete" sandwiches, bijv. met vruchtvulling bereidt, kunt u voor een extra krokant eindresultaat een beetje suiker op de buitenkanten van de toasts strooien.

5. Als het groene controlelampje brandt en het opwarmen is beëindigd, opent u de grendelstang en klapt het apparaat open.
6. Leg de reeds belegde toast met de met boter of margarine ingesmeerde kant naar onderen in de onderste helft van het apparaat en leg de tweede toast als een deksel (de met boter of margarine ingesmeerde kant wijst naar boven) op de eerste toast.

7. Sluit het apparaat en beveilig het met de grendelstang, zodat het tijdens het bakken gesloten blijft. Houd er rekening mee dat tijdens het bakken het groene controlelampje eventueel afwisselend kan uitgaan en weer oplichten. Als het groene controlelampje brandt, betekent dit dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden.
8. Open het apparaat na ca. 2 – 3 minuten en controleer of de sandwich al voldoet aan uw wensen of nog verder moet worden getoast.
9. Als de sandwich klaar is, verwijdert u hem met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.
10. Als u geen sandwiches meer wilt toasten, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de platen verwijdert, reinigt en samen met het apparaat wegbergt.

Grillplaten

Met deze platen kunt u het apparaat gebruiken als een elektrische tafelgrill. De platen zijn geschikt voor de bereiding van allerhande vleessoorten, vis en groente.

1. Plaats de grillplaten, zoals beschreven in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” in het apparaat.
2. Sluit het apparaat slechts aan op een reglementair geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact. Het rode controlelampje brandt, zodra het apparaat aangesloten werd op een stopcontact.
3. Nu moet het apparaat voorverwarmen. Houd het apparaat tijdens deze tijd dicht. Het opwarmen duurt ca. 3 – 5 minuten en is beëindigd als het groene controlelampje brandt.
4. Als het groene controlelampje brandt en het opwarmen is beëindigd, opent u de grendelstang en klapt het apparaat open.
5. Leg nu de voedingsmiddelen, zoals frikadellen voor hamburgers, kipfilets of groente op de onderste grillplaat.



- U kunt de voedingsmiddelen bereiden met geopende alsook gesloten grill. Houd er echter rekening mee dat bij een geopende grill de gaartijd wordt verlengd, omdat bij deze bereidingsvorm meer hitte verloren gaat.
- Als u de grill sluit, let er dan op dat de grendelstang correct vast klikt zodat de grill tijdens het grillen gesloten blijft.
- Draai en verwijder de voedingsmiddelen uitsluitend met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

6. Tijdens het grillen kan het groene controlelampje eventueel afwisselend uitgaan en opnieuw oplichten. Als het groene controlelampje brandt, betekent dit dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden.
7. Als u geen voedingsmiddelen meer wilt bereiden, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de platen verwijdert, reinigt en samen met het apparaat wegbergt.

Wafelplaten

Met deze accessoires kunt u lekkere wafels maken.

1. Plaats de wafelplaten, zoals beschreven in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” in het apparaat.
2. Sluit het apparaat slechts aan op een reglementair geïnstalleerd, goed bereikbaar stopcontact. Het rode controlelampje brandt, zodra het apparaat aangesloten werd op een stopcontact.
3. Nu moet het apparaat voorverwarmen. Houd het apparaat tijdens deze tijd dicht. Het opwarmen duurt ca. 3 – 5 minuten en is beëindigd als het groene controlelampje brandt.
4. Als het groene controlelampje brandt en het opwarmen is beëindigd, opent u de grendelstang en klapt het apparaat open.
5. Giet nu het wafelbeslag op de onderste wafelplaat. Doe niet teveel deeg op de wafelplaten zodat het er niet aan de zijkanten van het apparaat uitgeperst wordt als u het apparaat sluit.
6. Sluit het apparaat en beveilig het met de grendelstang, zodat het tijdens het bakken gesloten blijft. Houd er rekening mee dat tijdens het bakken het groene controlelampje eventueel afwisselend kan uitgaan en weer oplichten. Als het groene controlelampje brandt, betekent dit dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden.
7. Open het apparaat na ca. 5 – 6 minuten en controleer of de wafels al voldoen aan uw wensen of nog verder moeten worden gebakken.
8. Als de wafels klaar zijn, verwijdert u ze met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.
9. Als u geen wafels meer wilt bakken, trekt u de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u de platen verwijdert, reinigt en samen met het apparaat wegbergt.

Recepten

Havervlokwafels met blauwe bessen

Ingrediënten:

200 g	meel
200 g	havervlokken (zacht)
½ snuifje	bakpoeder
½ tl	zout
1 – 2 tl	bruine suiker
2 el	neutrale spijsolie
½ tl	citroensap
200 g	blauwe bessen
ca. ½ l	melk
1	ei

Toebereiding:

1. Plaats de wafelplaten, zoals in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” beschreven, in het apparaat en laat het apparaat, zoals beschreven in hoofdstuk “Gebruik”, afdeling “Wafelplaten” voorverwarmen.
2. Meng meel, havervlokken, bakpoeder, zout en suiker in een grote kom.
3. Voeg er dan olie, citroensap en het ei aan toe. Roer alles goed om en voeg er melk aan tot een dik vloeibaar deeg ontstaat.
4. Voeg tot slot de blauwe bessen bij het deeg en roer het vervolgens goed om.
5. Giet het wafelbeslag op de onderste wafelplaten, sluit het apparaat en bak de wafels gedurende 5 – 6 minuten.
6. Verwijder de wafels met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

Gegrilde tonijnsandwich

Ingrediënten:

1 blik	tonijn, goed uitgelekt
2	pitabroodjes
2	wortelen, geraspt
2 sneden	Gouda
naar believen	mayonaise
naar believen	uienpoeder
naar believen	sweet relish (kruidige pasta op basis van zure komkommer)

Toebereiding:

1. Plaats de grillplaten, zoals in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” beschreven, in het apparaat en laat het apparaat, zoals beschreven in afdeling “Gebruik”, paragraaf “Grillplaten” voorverwarmen.
2. Meng de tonijn, wortelen, mayonaise, uienpoeder en sweet relish tot een slaatje.
3. Vul de pitabroodjes met de tonijnsla en leg een snede Gouda in de pitabroodjes.
4. Leg de grillsandwiches op de grillplaten, sluit het apparaat en beveilig het met de grendelstang. Grill de sandwich gedurende ca. 5 minuten.
5. Verwijder de gegrilde sandwiches met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

Empanadas

Ingrediënten:

1 rol	bladerdeeg
500 g	rundergehakt
1 tl	oregano
1 tl	karwijzaad
2 teentjes	knoflook, gehakt
1	ui, in blokjes gesneden
6	groene olijven
ca. 125 ml	runderbouillon
ca. 200 ml	tomatensaus
naar believen	zout en peper

Toebereiding:

1. Plaats de sandwichplaten, zoals in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” beschreven, in het apparaat en laat het apparaat, zoals beschreven in hoofdstuk “Gebruik”, afdeling “Sandwichplaten” voorverwarmen.
2. Meng rundergehakt, oregano, karwijzaad, zout en peper in een grote kom.
3. Bak uien en knoflook eventjes aan en voeg het rundergehaktmengsel samen met de runderbouillon en de tomatensaus eraan toe. Meng de ingrediënten goed dooreen en laat alles gedurende 20 minuten op een zwak vuurtje koken.
4. Voeg er de olijven bij en laat alle ingrediënten verder garen tot alle vloeistof is verdampt.
5. Verdeel vier gelijk grote bladerdeegvierkanten en rol ze uit. Leg twee bladerdeegvierkantjes op de onderste sandwichplaat van het apparaat. Vul elk deegtasje met behulp van een kleine lepel en leg de andere twee bladerdeegvierkanten als een deksel op de empanadas.
6. Sluit het apparaat en beveilig het met de grendelstang. Bak de empanadas gedurende ca. 5 minuten.
7. Verwijder de empanadas met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

Vleesballetjes

Ingrediënten:

½ zakje	instant uiensoep
500 g	rundgehakt
100 g	broodkruim
1	ei
1 tl	ketchup

Toebereiding:

1. Plaats de grillplaten, zoals in hoofdstuk “Plaatsen en vervangen van de platen” beschreven, in het apparaat en laat het apparaat, zoals beschreven in hoofdstuk “Gebruik”, afdeling “Grillplaten” voorverwarmen.
2. Meng alle ingrediënten in een grote schaal en vorm daarvan vier vleesballetjes.
3. Leg twee vleesballetjes op de grill en bak ze gedurende ca. 8 – 10 minuten.
4. Verwijder de vleesballetjes met keukengerei van hout of kunststof zodat u de antiaanbaklaag niet beschadigt.

Reiniging en bewaring



OPGELET!

❒ Trek voor elke reiniging de stekker uit het stopcontact.

❒ Dompel het apparaat, het snoer of de stekker nooit onder een water.

❒ De platen zijn geschikt voor de vaatwasser.

❒ Gebruik voor de reiniging geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of reinigingspads. Deze kunnen de bovenlaag van het apparaat of de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.

❒ Wikkel het snoer nooit strak rond het apparaat als u het wegbergt.

1. Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld en uitgeschakeld!
2. Neem de platen uit het apparaat en reinig het apparaat met een ietwat vochtige doen en een scheutje van een mild reinigingsmiddel. Veeg het apparaat vervolgens volledig af met een zachte keukenhanddoek.
3. Reinig de platen met warm water en een mild detergent of in de vaatwasmachine. Bij hardnekkig vuil laat u de platen een poosje in een warm sopje weken. Droog de platen grondig af, alvorens ze weg te bergen.
4. Bewaar het apparaat en de platen op een droge, schone, tegen kinderen, dieren en directe zonnestralen beschermde plaats.

Oplossing van fouten

Functioneert het apparaat niet naar behoren, controleer dan eerst of u het probleem zelf kunt oplossen. Contacteer in het andere geval de klantenservice.

Probeer niet een defect apparaat zelf te repareren!

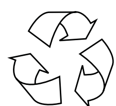
Probleem	Mogelijke oorzaak / oplossing
Het apparaat functioneert niet.	• Steekt de stekker goed in het stopcontact? • Is het stopcontact defect? Probeer een ander stopcontact. • Kijk de zekering van uw elektrische aansluiting na.
Het groene controlelampje licht op en gaat uit tijdens het gebruik.	Tijdens het bakken kan het groene controlelampje eventueel gaan branden en uitdoven. Als het groene controlelampje brandt, betekent dit dat het apparaat opnieuw opwarmt om een constante temperatuur te behouden. Dit is geen storing!

Technische gegevens

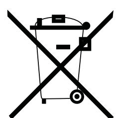
Modelnummer:	SW-072B
Artikelnummer:	Z 02874
Elektrische voeding:	230 V~ 50 Hz
Vermogen:	700 W
Veiligheidsklasse:	I



Verwijdering



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Verwijder de verpakking op een milieuvriendelijke manier en geef ze mee met de inzameling van recycleerbare materialen.



Verwijder het apparaat op een milieuvriendelijke manier. Het apparaat hoort niet thuis bij het huisvuil. Breng het naar de gemeentewerf of naar een inzamelstation voor elektrische en elektronische oude apparaten. Meer informatie krijgt u bij uw plaatselijk gemeentebestuur.

Klantenservice / importeur:

DS Produkte GmbH, Am Heisterbusch 1, 19258 Gallin, Duitsland
Tel.: +49 38851 314650 *)

*) Niet gratis.